



# EL ECO DE CARTAGENA

Año XXXIII

DECANO DE LA PRENSA LOCAL

Núm. 9562

## PRECIOS DE SUSCRIPCION:

En la Península.—Un mes, 2 ptas.—Tres meses, 6 id.—Extranjero.—Tres meses, 11'25 id.—La suscripción empezará á contarse desde 1.º y 16 de cada mes.—La correspondencia á la Administración.

## REDACCION Y ADMINISTRACION, MAYOR 21

SÁBADO 16 DE SEPTIEMBRE DE 1893.

## CONDICIONES:

El pago será siempre adelantado y en metálico ó en letras de fácil cobro.—Corresponsales en París, A. Lorette, rue Caumartin, 61, y J. Jones, Faubour Montmartre, 31.

## Para los agricultores.

**Prensas de palancas múltiples para vino.**—Tijeras para vendimiar.—Id. para podar.—Máquinas para desgranar panizo.—Id. para taponar botellas.—Id. para limpiar id.—Id. para picar y embutir carnes.—Horcas de acero.—Azadas, legones y rastros de id.—Ingertadores.—Filtros para vinos y licorosos.—Agotadores para botellas.—Cepillos, cadenas, lesiches, etc. para boyes.—Bombas de trasego y otras.—Formarios especiales para botellas.—Cestas idem para idem.—Arados de vertedera fija y movable.—Embudos automáticos.—Mobiliario para jardines.—Carruajes para sacos.—Espino artificial para cercas.—Jarrones, macetas, balaustres etc.—Básculas sin numeración.—Via estrecha para trasportar frutas.—Wagoncitos plataformas, etc.

De venta en el MUSEO COMERCIAL.—Puerta de Murcia.

PIDANSE CATÁLOGOS Y DIBUJOS.

## EXTRACCIÓN DE VINOS

EN JEREZ DE LA FRONTERA.

*El establecimiento de los señores González, Byass y C.ª*

Paseaba, pocos meses hace, esa Andalucía por la que suspiro siempre que de ella me ausento como si bajo su sol hubiera venido yo al mundo, y visitando una vez más la campiña de Jerez en compañía de antiguo amigo, (una de las personas más adineradas allí donde hay capitales de grandísima cuantía) me sorprendió con las noticias que de sus negocios me daba, concluyendo por decirme: «Aquí donde usted me vé, suelen ahogarme dos mil pesetas; tengo mucho dinero en vinos, pero me cuesta mucho trabajo ver un duro en plata.»

No era nuevo ciertamente para mí que el comercio de los ricos vinos de Jerez estaba paralizado de

muchos años atrás con los naturales perjuicios para toda la comarca y aun con dañosa influencia en la vida económica de nuestro país; pero nunca pensé que el mal hubiera llegado á tal agravación como mi amigo me indicaba. La tísis galopante destruyendo en plazo muy breve un temperamento muy sano, no impresiona con mayor tristeza que impresionaba la vorídica y pintoresca relación de mi amigo, cosechero de los más mortificados, hombre muy robusto el lunes y tísico rematado el martes, según se observaba auscultando su bolsillo.

Más que la curiosidad, en este caso muy legítima, el interés con que suelo estudiar hasta donde mis fuerzas alcanzan cuestiones de esta índole, desdeñadas y desconocidas desgraciadamente por la mayoría de los españoles, me hizo tirar de la lengua á mi cariñoso amigo, sin reparar que á él ya se le salía de la boca desde que en sus inmensas y repletas pipas jerezanas comenzaba á anagarse sin que un pedido salvador lo trajera á vida cómoda.

Nos lo tenemos merecido y aun me queda valor para confesar culpas propias,—me decía;—mientras los extranjeros consumían bien y pagaban mejor nuestros vinos excelentes no nos preocupaba un porvenir que venta muy de prisa y ha llegado muy pronto; nos limitábamos entonces á fabricar los tipos de mayor aceptación en los mercados á los que concurríamos con facilidad y con muy buen éxito, y no pensábamos nunca en el comercio interior que por mezquino desdeñábamos, hasta el punto de que en esta tierra de gente rumbosa y de gran prosperidad entonces, era de mal tono, como ustedes dicen, era casi un descrédito que cosechero de importancia se preocupase mucho del consumo en España. Así es que hoy mismo, cuando nos vemos obligados á organizar en el interior una propaganda costosa y lo más eficaz posible, trabajamos casi á

oscuras, como si se tratase de una producción nueva, y en rigor desconocemos todavía los gustos y la clase de demanda á la que pretendemos servir con nuestras existencias.

Vea usted,—continuaba diciéndome,—en confirmación de estas indicaciones mías, cuán diferente á la de todos los demás es la situación de la única casa que fue previsora y desde muchos años hace, á más de sostener con el extranjero un comercio de grandísima consideración, atendió á las necesidades del consumo en España, conoció antes que nosotros el mercado interior y fabricó sus productos tales como este mercado los pedía. Cuando nosotros comenzamos la propaganda en nuestro país la casa González, Byass y C.ª tenía acreditada su marca desde las grandes capitales hasta pueblecillos de poca importancia y había como acaparado el consumo.

Con este motivo me habló mi amigo de la casa extractora que acababa de citar, de su fundador D. Manuel María González, de sus actuales directores, D. Manuel Crispulo y D. Pedro Nolasco González, de su activo representante, D. Ricardo de Valderrama, y de los grandes adelantos, en fin, con que la casa había montado su industria y atendía á la extracción; recordé haber leído no sé donde que quien está en Jerez y no visita las bodegas de González Byass es como quien estando en Toledo no visitase la catedral, me di cuenta de que aunque las tales bodegas no me fueran desconocidas del todo, solamente muy de paso había podido verlas, y supliqué á mi acompañante que á ellas me llevara para examinarlas muy detenidamente.

Una guía completa para visitar el establecimiento de los Señores González Byass y C.ª bien pudiera ocupar todo un tomo y á tanto no alcanzan los apuntes que de allí saqué; pero de tal modo me impre-

sionó la visita, que me parece bien publicar algunos de los datos consignados en mi cartera de viajero.

Ocupa el establecimiento una superficie que mide muy cerca de 70.000 metros cuadrados; da trabajo á 300 empleados; utiliza cinco poderosas máquinas de vapor, y pasan con mucho de 100.000 hectólitos de vinos sus existencias.

En los mejores pagos de Jerez, como son los llamados *Macharnudo, Balbaina* y *Carrascal* posee esta casa viñas de primera calidad que le producen al año más de 25.000 hectólitos de excelente vino.

Sería larga tarea la de citar aquí todas las bodegas de esta casa, y me he de limitar á hacer mención de las principales.

Doce toneles con 2.000 hectólitos.

La *Gran bodega* de extracción con diez naves que ocupan 4.400 metros cuadrados y contienen 7000 pipas de á 5 hectólitos, con departamentos, además, para la cata, muestras y otras dependencias.

La *Rotonda*, bodega destinada á llenar las vasijas para el embarque.

La *Concha*, bodega circular de cerca de 100 metros de perímetro cuya techumbre es sostenida por muy artística armadura de hierro. En este local almorzaron SS. MM. D. Alfonso XII y D.ª María Cristina en 1882, y en él se reunió también aquel año el Congreso Médico internacional de Sevilla cuyas conclusiones fueron muy favorables para los productos de esta casa.

Los *Gigantes*, bodega con 15 cubas de 4.100 hectólitos de cabida, para los cabeceos de vinos con agitadores movidos á vapor.

La *Unión* donde sorprenden los 12 toneles llamados los *Apóstoles*, de 75 hectólitos cada uno, con vinos rancieros de los diferentes tipos jerezanos y el tonel monstruo de 175 hectólitos que guarda el vino hecho en 1862 á presencia de doña Isabel II.

La *Constancia* se llama á la parte que queda del primitivo establecimiento. Es un grupo de bodega muy interesante porque almacena las mejores soleras, como las conocidas de *Tío Pepe, Néctar, Romano, Malusalem, A B* y otras, con los vinos más rancieros.

La *Bodega reservada* guarda muestras de diferentes tipos de vinos, todos de los más añejos.

Hay además *varias bodegas* donde se crían mostos de las viñas que antes indiqué. (*Tula, A B, Amorosa, El Salvador, Romano, Caballero, Dulce Nombre, La Paz, La Francesa, La Gallarda, Desengaño, San Antonio, Nuestra Señora del Carmen* y *Santa María del Pino*.)

No basta con tan inmensas bodegas á la casa González Byass; además de tener varias otras dentro de Jerez montó sucursales en *Montilla, Sanlúcar, Bonanza* y *Puerto Real*, desde donde exporta directamente.

Después de conocer estos datos, ya se puede suponer los departamentos auxiliares que han de ser necesarios para carga y descarga, tonelería, embotellado etc. etc. Allí un ferro-carril que enlaza con la vía general; allí muelles con planos inclinados y ascensores oblicuos movidos á vapor; allí aparatos de doble rotación en los que la acción del vapor extrae de las vasijas nuevas, cualquiera substancia que pudiera perjudicar al vino; allí lagar donde se hacen 1.000 hectólitos de mosto al día; allí alambiques para refinar el espíritu de vino; allí patios donde constantemente se sazonan 70.000 duelas; allí grandes sierras mecánicas; allí talleres inmensos para toneles, cerrajería, fundición, etc. etc.

Como último detalle, y aunque las marcas de esta casa son harto conocidas, me permito recomendar á mis lectores que no dejen de probar el Jerez *N. P. U.* (no pague usted), cuya caja de 24 botellas